

speisekarte

IN UNSERER KÜCHE WIRD

gefeiert – gegessen – gekocht

gekleckert – ausprobiert

getanzt – gesungen – diskutiert

gekrümelt – gelacht

UND NEBENHER gearbeitet

viel spass beim zuschauen

DIANA - NICOLA - VIKTOR

WER **a** sagt MUSS AUCH **PERO** SAGEN

Negroni Sbagliato

CHF 14.00

Zitronenmelissen Spritz

CHF 13.50

alkoholfrei

Cucumis – Gurkenlimonade

CHF 8.00

Alkoholfreier Prosecco

Pierre Chavin | Pierre Zero Sparkling | Chardonnay

CHF 8.00

**ODER DOCH LIEBER WAS
FLÜSSIGES....**

Grappa klar	2 cl	9.00
Grappa barrique	2 cl	10.00
Plantation Barbados Rum	4 cl	13.00
Daguot Gin	4 cl	15.00
GinSTR Stuttgart Dry Gin	4 cl	15.00
Engine Gin	4 cl	15.00
Oban Whisky	4 cl	13.00
Lagavulin 16 Years Whisky	4 cl	15.00
Remy Martin VSOP Cognac	2 cl	9.00
Bitter und Liqueure Appenzeller Braulio Röteli Ramazotti Cynar Pastis Averna	4 cl	7.00
Fruchtbrände Alte Birne Alte Zwetschge Alte Quitte Himbeere Marille	2 cl	7.00
Heuschnaps	2 cl	7.00
Baileys	4 cl	8.00
Martini Bianco Vermouth	4 cl	7.00
Antica Formula Vermouth rosso	4 cl	7.00
Negroni		15.00

LONGDRINK + CHF 3.00

süßes

Affogato al caffè Vanilleglace Espresso	8.00
Lagser Tiramisu	12.50
Spaghettieis Vanilleglace Rahm Erdbeersauce weisse Schoggistreusel	11.50
Gerührter Eiskaffee Mocca Kirsch Rahm	12.50
Windbeutel Erdbeere Quark Rhabarber weisse Schoggi Pistazie	13.50
Hausgemachte Glace Sorbet Sauerrahm Tonkabohne Guave	
Glace von Carte D`or Schoggi Vanille Stracciatella Baumnuss Erdbeere Mocca Zitrone	4.50
+ Rahm	1.50
Weitere hausgemachte Glace Sorbet nach Tagesangebot – fragt uns!!!	

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Team

alle Preise inklusive Mwst.

SUPPEN

Grüne Spargelcrèmesuppe Haselnüsse weisser Spargel	15.50
Frühlingszwiebelcremesuppe Morcheln Bärlauch	14.50

saLate | VORSPEISEN

Blattsalat Eingelegtes Gemüse gerösteter Kernmix Kräuter	13.50
Nüsslisalat Ei Speck Belper Knolle	17.50
Hausgemachte Dressings zur Wahl French Balsamico Bärlauch-Zitrone	
Burrata Spargel Passionsfrucht Brotcroutons	19.50
Rindstatar Zwiebel	70 g 22.50 130 g 32.50
Lauwarmer Pulposalat Kichererbse Tomate Kapern Oliven Lattich Zwiebel Sauce Rouille	24.50

HAUPTGÄNGE

steaks IN DER pfanne SERVIERT mit Jus und Kräuterbutter

Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein 240 g	29.00
Kalbs-Hohrücken 200 g	39.00
Lammrack 250 g	42.00
Rindsfilet 180 g	43.00
Beilagen	7.00
Safranrisotto Quarkpizokels Pommes Frites die Dicken	
Saucen	
wahlweise auch mit	
Chimichurri Pfeffersauce	
Tagliolini Rindsfiletstreifen	33.50
Gemüse Jus	
Tagliolini Riesencrevetten	33.50
Tomaten Babyblattspinat	
Osso Bucco	42.00
Safranrisotto Cremolata	
Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet	42.00
Kartoffel Zitrone Fenchel Gurke Bärlauch Senfkörner Radieschen	
Gnotschi vegan	29.00
Tomate Spargel Rucola Balsamico	

KINDERKARTE

Portion Pommes Frites die Dicken	9.50
Schwingerhörnli Tomate	12.00
Tomatensauce Parmesankäse	
Schwingerhörnli Gehacktes	15.00
Gehacktem Apfelmus Parmesankäse	
Chicken Nuggets	16.00
Pommes Frites die Dicken	
Schweinsschnitzel	17.00
Pommes Frites	

Deklarationen

Rind: Schweiz, Irland
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Lamm: Irland
Riesencrevetten ASC: Vietnam
Lachs: Schweiz
Pulpo: Marokko

Brot: Bäckerei Romana Laax

vegan oder vegetarisch?

frag gerne unser team nach weiteren gerichten!